

AMARETTI-BASILIKUM-QUARKCRÈME MIT MARINIERTEM PFIRSICH

Rezept für 4 Personen



ZUBEREITUNG

Zutaten Amaretti-Basilikum-Quarkcrème mit mariniertem Pfirsich

2 Pfirsiche
2 EL Zucker
1 Zitrone, Saft
Abrieb von ½ Zitrone
½ Bund Basilikum
250 g Magerquark
150 g Rahmquark
75 g Puderzucker
1 ½ dl Vollrahm
150 g Amaretti

Zubereitung Amaretti-Basilikum-Quarkcrème mit mariniertem Pfirsich

Die Pfirsiche kreuzweise einritzen und für 30 Sekunden im kochenden Wasser blanchieren. Die Pfirsiche im Eiswasser abschrecken, gut abtropfen und häuten. Die Pfirsiche halbieren, entkernen und in dünne Schnitze schneiden. Diese mit dem Zucker und der Hälfte des Zitronensaftes mischen. Danach abgedeckt kalt stellen. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden. Den Magerquark, Rahmquark, Puderzucker und Basilikum fein pürieren. Den Zitronenabrieb und den restlichen Zitronensaft zur Masse geben. Den Rahm steif schlagen und ebenfalls unterheben. Die Amaretti zerbröseln und die Hälfte unter die Crème mischen. Abwechslungsweise Amarettibrösel, marinierte Pfirsichschnitze mit Saft und Crème in Gläser schichten.